

東京青山のレストランCasita監修
The Japonaisとのコラボレーションメニュー。

Japonais、Casita両シェフが全メニュー自信をもってお届けいたします。

Fresh Appetizer

お食事の始めに新鮮食材を使った冷前菜セレクション。
地の物、旬の物を何度も何度も厳選致しました

シェフからの一口スプーン盛り合わせ Chefs spoon Creation	¥850
オイスター冷製茶碗蒸し Cold Oyster pudding and Oyster fry	¥780
氷見うどんのジェノベーゼ ぼたん海老のタルタルと一緒に Shrimp cocktail with "Himi Udon" Gnova style	¥980
鮮魚のカルパッチョ風お造り 5種のタレで "SASHIMI" of « carpaccio » style	¥900
生ハムとミラノ風サラミの盛り合わせ マンゴー豆乳スープとともに Uncured ham with Milan salami	¥1,200

★の印があるものは2人前のボリュームになっております。

Hot Appetizer

カシータで1番人気のフォアグラのキャラメルソテーや
ソフトシェルクラブまで、ジャンルにとらわれず美味しい物のみをピックアップ！！

本日のポタージュ Today's Soupe	¥580
★ソフトシェルクラブの北京風 Softshell crab Beijing style	¥1,600
わがままパスタ ～お好みのパスタに仕上げます～ The selfishness pasta	¥1200～
いろいろ野菜のオーヴン焼き Oven grilled variow vegetable	2人前 ¥1,200 3人前 ¥1,600
牛ハラミ肉のライスペーパーロール ごまダレソース Grilled beef of rice paper roll	¥950
ふわあとりオムレツ トマトソース Omelet in vegetable . Tomatos	¥850
カシータ定番！！フォアグラのキャラメルソテー Casita's caramelized foiegras	¥2,600

If you follow all the rules, You'll miss half the fun.
我儘なお客さまこそレストランの楽しみを知る上級者である

Salad

★あられ風味の焼きシーザーサラダ Grilled Caesar salad	¥980
New ジャポナイズサラダ Japonais Green Salad "New style"	¥850
氷上の有機野菜バーニャカウダ Bagna Cauda on ice	¥1,400

Main Dish

Live Lobster

おすすめ！！ライブロブスター



The Japonaisでは独自のロブスターの仕入れに成功！！
最高品質のロブスターを安価にご提供することが可能となりました。
自慢のロブスター料理を是非ご賞味下さい。

ロブスターのタジン焼き

Moroccan style "TAJIN" steamed live Lobster

モロッコのタジン鍋を利用し食材の持つ水分で
焼き上げました。お好みの5種の自家製ソースどうぞ！

¥1500！！(2人前より)

本日のお魚料理 Today's chef's fish creation	¥980
骨付きもち豚のグリル Grilled "MOCHIBUTA" pork	¥1,700
★鶏もも肉と野菜のタジン焼き スウィートチリソース Chicken with vegetable of "TAJIN" sweet chili sause	¥1,600
鴨胸肉(シャラン産)のロースト はちみつとスパイスの絶品ソース Roasted Dack Breast ultimate honey and spice flavar	¥2,400
牛サーロインのグリル 季節の野菜のフリットとともに Grilled beef sirloin	¥1,500
牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース Beef steak Red wine sauce	¥1,800
鴨コンフィのお茶漬け Duck Confit "with rice, green tea	¥950
コンジー (アジアンおかゆ) "Congee" an Asian Porridge	¥800

We receive 10% service charge.

The Japonaisでは、別途サービス料10%頂戴させて頂いております